30e Année. — Tome LIX. N° 1531 Paris, 1er Novembre 1923

REVUE DE VITICULTURE

LES CABARETS PARISIENS AU XVIIe SIECLE

Si quelque contemporain du Grand Roi revenait parcourir les rues de la capitale, peut-être hésiterait-il à se croire en France. Il serait certainement déconcerté par la débauche d'enseignes rédigées en un langage bizarre, probablement utilisé de façon courante par quelques peuplades ignorées de la Patagonie ou de la Terre de Feu. Quelle ne serait pas sa stupéfaction, en considérant les rutilantes rubriques suivantes : *Orléans' Marché* (avenue d'Orléans), *Pigall's Tabac* (place Pigalle), *Viaduc Hotel*, *Trianon Palace-Hotel*, *Central Garage*, *Pharmacy*, etc. Peut-être penserait-il non sans mélancolie qu'un nouveau Rabelais serait le bienvenu pour flétrir comme il convient ce « *langaige du roiaume des lanternes* ».

Aussi n'est-ce pas sans un certain plaisir que le Français d'aujourd'hui relit quelque passage où les écrivains du grand siècle nous ont laissé la description de cabarets qu'ils fréquentaient et où ils vidaient de nombreuses bouteilles de vin de France. Quelques-uns mêmes de ces établissements subsistent encore et arborent fièrement des enseignes rédigées en français autrefois renommées et célébrées en vers et en prose par les princes de la littérature. Ceux-ci ne se faisaient pas faute d'attribuer aux vins français la cause de l'excellence de leur esprit comme en témoigne cette réponse du Prince de Ligne au comte de Poelnitz, alors qu'ils sortaient d'un cabaret parisien : « Ces Français ont-ils de l'esprit », disait le comte, et le prince de lui répondre : « Parbleu ! c'est bien malin, quand on a des vins comme ceux-là ! »

Les poètes français ont toujours chanté la gloire des vins de France ; nous n'en voulons pour preuve que ces vers de notre Ronsard :

...L'homme sot qui lave sa panse
D'autre breuvage que du vin
Meurt toujours de mauvaise fin.

Et plus près de nous un jeune poète, J.-M. Bernard, tué en 1915, ne s'écrie-t-il pas joyeusement :

Tristan ! Verse dans mon verre
La mousse légère
De ce vin doré.

Toutefois si au cours des siècles les auteurs célèbres ont fréquenté et célébré le cabaret parisien, il ne faut pas oublier que Paris et ses environs étaient

pays vignobles. Autrefois, Lutèce produisait du vin et l'empereur Julien récoltait autour de son palais, dont nous voyons aujourd'hui les ruines, un vin qu'il préférait à la cervoise qui lui rappelait « l'odeur du bouc ». Ce même Julien célébrait le vin d'Argenteuil. Des vignobles florissants existaient sur la montagne Sainte-Geneviève et sur l'emplacement des rues de la Harpe, Serpente, des Cordeliers, Saint-André-des-Arcs. Louis le Jeune, vers 1160, assigne sur son vignoble parisien six muids de vin par an au curé de Saint-Nicolas; Philippe-Auguste possède une vigne dans son enclos du Louvre. Les villages voisins de Paris possédaient des crus renommés: Poissy, Marly, Herblay, Montmorency, Argenteuil, Saint-Cloud, Sèvres, Rueil, Gonesse, Meudon, Vanves, Issy, Auteuil, Montmartre. Sous Charles le Chauve, les vins de Rueil et de Charlevaux (aujourd'hui Bougival) avaient une grande renommée. De nombreux quartiers actuels de la ville portaient des ceps: Belleville, Bel-Air, Montparnasse. Sous Louis XIII, le vin récolté sur l'emplacement du Jardin des Plantes était apprécié de Gui de la Brosse, médecin du roi, et de son ami Cornuel. Gui Patin plaçait au même rang que le bourgogne et le champagne le vin de Paris qui « faisait sauter le bouchon dans sa petite colère ». Ce vin convenait aux citadins, aux convalescents, aux hommes de lettres. « Il ne dessèche pas le sang, ne porte pas à la tête, n'occasionne ni humeurs ni obstructions. »

Les rois de France ont protégé la vigne, les vins et les négociants: en 1350, le roi Jean crée le corps des courtiers en vins et fixe à 80 le nombre des jurés vendeurs de Paris. En 1629, Louis XIII donne des armoiries au corps des marchands de vin parisiens: ils portaient d'azur un navire d'argent surmonté de la bannière de France et accompagné de six petites nefs de même à l'entour avec une grappe de raisin de gueule en chef. En 1656, Louis XIV ordonne la construction d'une halle aux vins près de la porte Saint-Bernard. En 1776, Louis XVI donne un édit sur lequel la Confédération générale des vignerons a attiré récemment l'attention. On y lit: « Les vins sont la seconde richesse du royaume... La France, par une sorte de privilège attaché à la nature de son climat et de son sol, est le seul pays qui produise en abondance des vins recherchés de toutes les nations par leur qualité supérieure et parce qu'ils sont regardés comme plus propres que ceux des autres contrées à la consommation habituelle. Animés du désir de voir fleurir une branche de commerce si importante, nous avons recherché les causes qui pourraient mettre obstacle à ce progrès. » Henri IV lui-même n'avait pas dédaigné de courtiser la muse pour célébrer le vin de France, témoin ce couplet dont nous ne citons que les derniers vers.

Voici que je bois
De mon vieil Arbois,
Chantons, Messieurs, à perdre haleine:
Hosanna, Bacchus et Silène.

Au temps où les poètes allaient, suivant l'expression de Rabelais, « *compau aux tabernes méritoires* », celles-ci ornaient leurs devantures d'en-

seignes pittoresques et l'on y consommait surtout le vin de France. Le Cormier-Fleuri, près Saint-Eustache, recevait surtout la clientèle des gens de cour qui fréquentaient aussi chez la Coeffier, jolie femme et cuisinière érudite, à l'enseigne de la Fosse-aux-Lions, rue du Pas-de-la-Mule. La citation suivante nous dispensera de tout commentaire :

La Coeffier me rend soucieux,
Elle seule plaît à mes yeux,
Et mon amour est immortelle
Voyant un objet si divin,
Non pas pour coucher avec elle,
Mais bien pour boire son bon vin.

Une mention spéciale doit être donnée à la *Pomme de Pin*, qui fut un des cabarets les plus connus. Rappelons que dès l'antiquité, la pomme de pin fut l'emblème des débitants de vin : on la suspendait à la porte de la boutique, qui, de ce fait, se trouvait alors consacrée à Bacchus ; on vénérait la pomme de pin parce que la poix, résine dont on enduisait les barriques, empêche le vin de s'échapper en filtrant à travers les douves. Cette enseigne n'était donc pas déplacée. Ce cabaret s'ouvrit vers l'an 1400 dans la Cité, rue de la Licorne, face à l'église paroissiale de la Magdeleine. Sur cet emplacement se trouve aujourd'hui un pavillon de l'Hôtel-Dieu. Le poète François Villon fut un des premiers clients : il aimait les viandes fines, les sauces épicées et les vins généreux : mais... détestait payer. Rabelais y fréquenta souvent lors de ses séjours à Paris ; il y écrivit, dit-on, *Gargantua ;* il nous donne une idée de ce qu'on y faisait par la bouche de Pantagruel, « *puis cauponizons (empiffrons) ès tabernes meritoires de la Pomme de Pin, du Carsel, de la Magdeleine et de la Mulle : belles Spatules vervecines perforammées de petrosil (bons gigots de mouton assaisonnés de persil).* » Au XVIIe siècle Boileau, Molière, Racine, La Fontaine parmi les auteurs les plus connus étaient clients assidus de cette maison dont le propriétaire Desbordes fit une fortune qui lui permit de se faire construire un hôtel particulier dans l'île Saint-Louis, hôtel d'importance connu aujourd'hui sous le nom d'hôtel Lauzun. Le cabaret disparut à la fin du XVIIIe siècle.

Un autre établissement célèbre était le *Petit More*, au coin de la rue Visconti et de la rue de Seine ; il vient seulement de disparaître il y a quelques mois pour faire place à un marchand de tableaux. Ce cabaret existait avant 1610 rue de la Huchette ; il était connu comme hôtellerie. Sous Louis XIII, il était fréquenté par les gentilshommes et grands seigneurs et l'on y goûtait surtout le Bourgogne jusqu'à la déraison, ainsi qu'en témoigne Ballard en 1628 :

Sus ! Allons chez la Coeffiier
Ou bien au Petit More,
Je veux tous vous défier
De m'enivrer encore.

Racine y donnait rendez-vous à Boileau. C'est dans la salle de cet établissement que Saint-Amand obligea Voiture (qui ne buvait jamais que de l'eau) à boire un verre de vin. Ce dernier à son tour fit boire un verre d'eau à

Saint-Amand qui s'écria : « C'est horrible ! je n'aurais jamais cru que cela fût si mauvais. » Il paraît que pendant des mois il ne quitta plus les cabarets « pour faire passer ce goût abominable ». Il abusa sans doute, puisqu'un contemporain nous apprend qu'un soir...

...Saint-Amand rendit l'âme avecque son dîner.

Les rendez-vous des comédiens et des auteurs comiques étaient à l'*Aigle royal* et l'*Ange*, près de l'hôtel de Bourgogne. Les gens de chicane se retrouvaient au *Berceau* sur le pont Saint-Michel; près de l'Arsenal on trouvait le *Cerf* le *Pigeon*, l'*Ecu;* derrière le Luxembourg le *Chapelet*, au préau du Temple le *Chêne-Vert*, la *Croix-Verte;* place Maubert les écoliers affluaient à la *Corne*. Au Marais se trouvait l'*Echarpe*, où a pris naissance l'usage des cabinets particuliers : le vin qu'on y buvait devait être de bonne qualité, car le *Pèlerin du Parnasse* nous enseigne que « *s'il vous prend fantaisie de chasser le mauvais air par le moyen du bon vin, dressé vos pas du costé de l'Echarpe* ».

Les savetiers se réunissaient à la *Galère*, rue de la Savaterie. Près de la Bastille se trouvait la *Croix de Lorraine*, cabaret qui eut son heure de célébrité au moment de la Ligue.

Près de la foire Saint-Laurent, à la *Tête Noire*, on mangeait des cervelas, des cerneaux, du fromage, en buvant du vin d'Argenteuil. Sur le quai de la Tournelle, on rencontrait la *Tour d'Argent*, devenu de nos jours un restaurant des plus renommés; rue des Bons-Enfants, le *Petit Saint-Antoine* célèbre par ses vins; rue Dauphine l'*Hôtel d'Anjou* où ont pris naissance les dîners à prix fixe : on y faisait un repas complet pour vingt sous. Les danseurs et les maîtres de danse se réunissaient à l'*Epée de bois*. L'*Epée royale*, rue Saint-Méry, hébergea des poètes et fut un des meilleurs cabarets littéraires du XVIIe siècle. Autour des Gobelins on rencontrait de nombreux établissements : « A la foire Saint-Germain »; le *Riche Laboureur*, que fréquentait le poète Scarron, était renommé par ses pains de Gonesse et son vin de bourgogne. Le *Treillis vert*, rue Saint-Hyacinthe-Saint-Michel, recevait surtout les moines des couvents d'alentour. Un plaisant du temps fit sur eux cette chanson :

Boire à la Capucine,
C'est boire pauvrement;
Boire à la Célestine,
C'est boire largement;
Boire à la Jacobine,
C'est chopine et chopine;
Mais boire en cordelier,
C'est vider le cellier.

Les *Trois Entonnoirs*, au pont Saint-Michel, passaient pour avoir le meilleur vin de Beaune de Paris. Le *Mouton Blanc*, tenu par la veuve Berin au cimetière Saint-Jean, était un cabaret de haut ton et familier aux gens de plume : c'était le rendez-vous des beaux esprits; Racine y écrivit, paraît-il, les *Plaideurs*, dont l'avocat Brilhac lui fournissait le vocabulaire et les traits La Fontaine, Molière, Boileau y fréquentaient aussi. Les *Trois Cueillers* de

la rue aux Ours s'honorait de la même clientèle. Boucingo fut aussi pendant longtemps le roi des cabaretiers de Paris : on y vendait un certain vin de Beaune qui faisait les délices de la Cour. Boileau nous en donne le témoignage

J'ai quatorze bouteilles
D'un vin vieux — Boucingo n'en a point de pareilles

Quelques-unes de ces boutiques existent encore : elle s'ornent généralement de magnifiques grilles de fer forgé : Certes, elles ne sont point de lumineux palaces, mais on a plaisir à regarder ces vieilles maisons fréquentées autrefois par les gens d'importance. On peut voir encore le cabaret de la *Petite Chaise*, rue de Grenelle ; *La Biche*, rue Geoffroy-Saitnt-Hilaire ; *l'Enfant Jésus*, rue Saint-Honoré, *le Franc Pinot*, quai Bourbon et quelques autres de moins d'importance.

Quels vins préféraient nos ancêtres, le *Pèlerin du Parnasse* va nous l'apprendre. « Dans tous ces cabarets, dit Apollon, on vous présentera plusieurs sortes de vins : on vous fera taster de celui d'Orléans, d'Aix, de Rueil, de Gascoingne, de Bourgoingne et plusieurs autres qu'ils sçavent mieux vous nommer que moy. Surtout faites caresse à Monsieur le Bourguignon, surtout à celui de Beaune. C'est un vin qui n'a point son pareil ». Il est probable que l'auteur est trop exclusif, mais nous ne doutons pas que les vins de France faisaient surtout les délices des habitués de ces Cabarets et que ces habitués devaient s'y connaître en cette matière. Certes, ils n'auraient point aimé qu'on les obligeât à pénétrer dans de somptueux établissements, se signalant à l'attention du public par des rubriques analogues à celles que nous signalons plus haut, à se tenir sur des chaises très élevées pour puiser à l'aide de pailles des boissons savamment composées, alors que nos coteaux offrent un choix si remarquable de liqueurs de choix. Peut-être considéreraient-ils avec un certain mépris les Français d'aujourd'hui qui dédaignent ces richesses, et pourrions-nous leur donner tort ?

M. Cercelet.

LA VINERIE, TECHNIQUE RATIONNELLE, D'UNE BONNE VINIFICATION (1)

INSUFFISANCE DES DÉBOUCHÉS ACTUELS DE VINS ORDINAIRES

Il n'est pas contestable que nos grands vins sont un des plus beaux joyaux de l'agriculture française, et que leur exportation avant-guerre s'exprimait par plusieurs centaines de millions de francs. Mais quelle est la situation au point de vue des volumes de liquide exporté ? Nos débouchés extérieurs atteignaient environ un million et demi d'hectolitres, contre une production annuelle de 50 à 60 millions, soit 3 % seulement. Donc 97 % sont privés de tout marché extérieur.

(1) Communication présentée au deuxième Congrès de la Chimie Industrielle.

Notre chiffre d'exportation s'est encore beaucoup abaissé depuis que les Etats-Unis ont promulgué leur loi de prohibition contre toutes les boissons alcoolisées. Rappelons encore que le débouché de la Russie est totalement fermé.

Pourrions-nous compenser ce déficit d'exportation de nos grands vins par la création de débouchés nouveaux pour nos vins communs, si une vinification plus soignée garantissait à ceux-ci les mêmes durées de conservation qu'aux grands vins?

Les 97 % de vins qui restent aujourd'hui bloqués en France comprennent encore des grands vins et de bons vins bourgeois. Mais les vins communs forment la majorité. Ces vins communs ont pourtant des droits qui ne peuvent leur être contestés.

Avant tout, ils ont le « droit de vivre » et de « vivre longtemps » comme les grands vins, tandis qu'aujourd'hui, la vie de la plupart d'entre eux est fort courte.

INFLUENCE DE LA FERMENTATION DANS LA CONSERVATION

Les cépages et les terroirs peuvent donner ou refuser au vin des qualités de distinction, mais il faut proclamer énergiquement l'égalité de tous les raisins devant la durée de l'existence, celle-ci dépendant uniquement de la fermentation, et cette dernière à son tour ne dépendant que du talent du fermenteur. Déjà la brasserie s'est complètement transformée, et il n'y a plus aucune ressemblance entre les belles bières actuelles de fermentation basse, bières brillantes, mousseuses, fraîches et appétissantes, comparées aux anciennes bières de fermentation vicieuse, troubles, acides et plates.

Que les vignerons se laissent une bonne fois convaincre qu'eux aussi, mieux encore que les brasseurs, peuvent métamorphoser leurs vins par la stricte application des leçons de Pasteur. Ils auront ainsi des vins exempts de tous ces germes de maladie qui guettent la boisson et la rendent « inexportable », parce que inconservable.

RÉSULTATS DE LA CONSERVATION

Les raisins les plus vulgaires possèdent, à l'état latent, des parfums qui ne demandent qu'à naître et à s'épanouir; mais pour cela il faut, par une sévère hygiène de la fermentation, obtenir la longévité sans laquelle il n'y a rien à faire.

Une fois que l'on aura fait des vins conservables et vieillissables, tous les avantages commerciaux en découleront d'eux-mêmes :

Plus de mévente les années de surproduction, puisque le grand commerce pourra magasiner sans risque, puisqu'il pourra exécuter loyalement des marchés de livraison à l'étranger; donc stabilité relative des cours.

Plein bénéfice du prochain monopole de production des alcools de bouche, car la belle fermentation donne des eaux-de-vie « sans défaut », des eaux-de-vie de bonne qualité « bourgeoise », qu'on peut ennoblir par un mariage avec celles

des Charentes ; ou plus simplement on peut produire des eaux-de-vie blanches à 86/88 degrés qui seront utilisées dans les mistelles, les fruits à l'eau-de-vie et les fines liqueurs ;

Amélioration des cours du vin, par le fait que les « eaux-de-vie sans défaut » auront un large débouché et déchargeront d'autant le marché des vins.

Pour les vins communs, qui forment la majorité de notre production, il n'y a pas de « crus » à respecter ; ce sont des « vins de coupages », des vins que l'on améliore respectivement par de judicieux mélanges, et l'amélioration est bien plus nette encore lorsqu'on opère les coupages avant fermentation plutôt qu'après.

Le Midi et l'Algérie, renonçant aux vieilles habitudes d'individualisme, sont entrés depuis environ vingt-cinq ans dans la voie des « Caves Coopératives ». Cette vinification en commun a déjà porté des fruits : elle a diminué les frais de main-d'œuvre, et procuré de meilleurs rendements en *quantité de vin* par quintal de raisin.

Malheureusement, l'on ne s'est guère préoccupé d'améliorer la qualité, et c'est dommage, car le travail en commun et sur une grande échelle facilite singulièrement la solution de ce problème.

Dans ce sens, tout dépend de la fermentation. Si la fermentation est vicieuse ou simplement incorrecte (par exemple par excès de température), le vin naît mal conformé, malade, ou tout au moins anémié. Il est incapable de résister à toutes les bactéries qui le guettent et dont il porte le plus souvent les germes morbides en lui-même. Il est en état de réceptivité permanente pour toutes les maladies, et il ne tarde pas à succomber.

Pour le vin, comme pour la bière à qui cela a si bien réussi, il faut une bonne préparation du moût et une fermentation pure. Le vin de la Vinerie, basée sur la technique de Pasteur, pourra vivre très vieux, et, par conséquent, il pourra s'améliorer en vieillissant.

BASES D'UNE BONNE FERMENTATION

L'industrie connaît trois méthodes principales pour réaliser des fermentations pures : l'asepsie des jus ou moûts, l'antisepsie, le froid.

L'asepsie consiste à stériliser préalablement les jus ou moûts par la chaleur, afin de tuer tous les germes quelconques qu'ils contiennent. Cette opération doit naturellement être suivie par l'ensemencement d'une levure pure et de bonne race. C'est là la vraie doctrine de Pasteur.

L'*antisepsie*, c'est l'emploi de réactifs chimiques suivant une dose qui puisse être supportée sans inconvénient par la levure, tandis qu'au contraire, cette dose suffira à empêcher tout développement des bactéries.

Celles-ci sont généralement annihilées par l'emploi des acides minéraux, tels que l'acide sulfurique ou sulfureux, également par le formol, les fluorures, etc., etc., tandis que la levure s'y acclimate et fait quand même son travail de fermentation. En vinification, la loi n'autorise que l'acide sulfureux, et à condition que la dose par litre ne dépasse jamais 0 gr. 495.

Enfin, *le froid*, ou du moins une température fraîche, empêche la prolification des bactéries, sans entraver la levure; toutefois la fermentation est beaucoup plus lente. C'est le procédé employé en brasserie.

Plus un jus est acide, naturellement ou artificiellement, moins il est nécessaire d'abaisser la température de fermentation. Les moûts de brasserie étant presque dépourvus d'acidité, on cherche à fermenter à 10° et même en-dessous, tandis que certains jus de raisin, notamment ceux des Charentes, sont extrêmement acides, titrant parfois jusqu'à 11 et 12 grammes par litre d'acidité évaluée en acide sulfurique. Aussi ces vins-là ont-ils une fermentation particulièrement pure, et cela d'autant plus facilement que la vendange est tardive et que les nuits d'octobre sont fraîches. Comme conséquence, la distillation des vins charentais, à fermentation fraîche et extrêmement acide, donne des eaux-de-vie de qualité merveilleuse, sans qu'il y ait aucune portion du distillat à rejeter (1). Les Charentais n'y ont aucun mérite, c'est la nature qui les a mis dans les conditions optima pour réaliser, sans aucun effort, et sans précaution spéciale de leur part, la fermentation pure.

Dans le Midi et dans l'Algérie, l'on ne se trouve pas du tout dans les mêmes conditions. La chaleur est très grande dans la période des vendanges; le raisin est brûlant quand il arrive au fouloir. D'autre part, la fermentation se fait en grandes masses, soit dans des foudres en bois, soit dans des amphores en béton armé. Les pertes de chaleur par rayonnement à travers les parois sont presque nulles, et comme la fermentation est un phénomène de combustion, donc exothermique, la température du liquide s'élève souvent jusqu'à 40°. A ces températures-là, la bonne levure (*Saccharomyces ellipsoïdeus*) est anéantie à cause de l'acidité. La fermentation est continuée par les levures apiculées ou par des levures sauvages dont les sécrétions vitales sont loin d'être parfumantes comme celles de la belle levure. On dit alors que le vin sent *l'échaudé*, et ces vins de fermentation chaude ne donnent à la distillation que des eaux-de-vie amères et piquantes que la rectification la plus puissante n'arrive pas à purifier entièrement.

Les vins échaudés sont de mauvais vins; leur conservation est très compromise. On devrait donc se préoccuper d'une façon intransigeante de ne jamais permettre l'échauffement de la fermentation. L'idéal, c'est de ne pas dépasser 25°, mais pour cela il faut disposer d'eau fraîche (eau de puits), en grande quantité. Nous verrons plus loin comment on peut assurer le rafraîchissement de la fermentation, la nuit comme le jour.

Rappelons tout de suite que les Méridionaux et les Algériens ont trouvé dans l'emploi de faibles doses d'acide sulfureux un double correctif:

1° L'acide sulfureux, agissant comme antiseptique, combat la multiplication des ferments de maladie et rend la fermentation beaucoup moins impure;

2° Il agit également sur la levure en restreignant sa vitalité; la fermen-

(1) On met bien de côté les premières et les dernières portions de la distillation; mais comme ces fractionnements sont toujours reversés dans les distillations suivantes, il n'y a, en somme, aucune élimination; tout est bon.

tation est ralentie, et par ce fait même, il y a une moindre élévation de la température. Comme l'on dit quelquefois, l'usage de l'acide sulfureux équivaut à un rafraîchissement partiel de la fermentation. Cet agent a donc été, pour la vinification méridionale, un auxiliaire tout particulièrement précieux.

Néanmoins, l'acide sulfureux présente quelques inconvénients qui l'ont fait interdire par certains pays. Il est désirable de le remplacer par le rafraîchissement réel de la fermentation, partout où l'on possède de l'eau fraîche.

Toutefois, le rafraîchissement ne suffit pas à assurer une fermentation irréprochable. Il faut qu'avant de fermenter l'on procède à la purification préalable du jus par la chaleur, c'est-à-dire par les méthodes de pasteurisation.

(*A suivre.*) E. Barbet.

ACTUALITÉS

Le déverdissage des moûts (G. T.). — Arrêté ministériel autorisant le déverdissage des moûts dans les communes grêlées du Midi (H. Chéron). — Legs « Scevola Bastide » — Prix d'achat, par l'Etat, de l'alcool éthylique de mélasses et de grains (Ch. de Lasteyrie). — Résolutions et vœux de la Fédération des Associations viticoles régionales (Xe Assemblée générale).

Le déverdissage des moûts

On aurait pu s'attendre à ce que la chaleur de l'été dernier ait partout assuré une parfaite maturité de la vendange.

Malheureusement, la sécheresse a nui parfois à la végétation; la défectuosité de celle-ci s'est traduite alors par une acidité excessive, que la chaleur était loin de faire prévoir. Il en a été ainsi notamment dans certaines régions montagneuses du département du Var, bien que des pluies hivernales aient constitué dans le sous-sol une certaine réserve d'humidité. La sécheresse a eu le même effet, mais plus accentué encore, dans quelques contrées du Languedoc, où les chutes d'eau avaient été à peu près nulles, au cours de deux hivers consécutifs. Cependant, si, dans les environs de Montpellier par exemple, les premiers vins faits ont présenté une verdeur extrême, ceux provenant de raisins laissés un peu tardivement sur la souche ne présentent plus guère cette anomalie et on peut trouver, cette année encore, des vins fort bien constitués dans cette région.

Cependant, il est une autre partie de l'Hérault, où, pour une toute autre cause, les vins sont anormaux. Dans la nuit du mardi 21 au mercredi 22 août, vers une heure, un violent orage de grêle, suivant la direction SO-NE., a ravagé une zone s'étendant d'Olonzac à Roujan, sur une longueur de 60 à 70 kilomètres et une largeur moyenne de 10 à 12 kilomètres. La grêle est tombée plus ou moins mélangée de pluie et pendant une durée plus ou moins longue, suivant les localités. Le volume des grêlons était variable, parfois remarquable. Sur plusieurs points, le vent projetait les grêlons avec

violence, à tel point que des vitres ont été cassées, notamment à Caux et à Magalas et que des oiseaux ont été tués en grand nombre. On pouvait le lendemain retrouver la trace de grêlons sur des terres fraîchement travaillées. Les feuilles et les raisins ont été enfouis par les grêlons et ne paraissaient plus, au premier aspect tout au moins. En s'éloignant de l'axe suivi par l'orage, les dégâts ont été moins accentués : les feuilles ont été déchiquetées et quelques raisins seulement touchés.

On conçoit que, dans un pareil cataclysme, les grains qui sont épargnés sont les plus durs et, par conséquent, les moins mûrs. Les moûts des Alicante-Bouschet, récoltés à la fin d'août et au début de septembre, ont titré jusqu'à 8 gr. 5 et 9 gr. d'acidité (exprimée en acide sulfurique) par litre. La maturation, au cours de la quinzaine suivante, s'est faite dans des conditions tout à fait anormales ; le degré mustimétrique a présenté les plus grands écarts, avec les mêmes cépages et dans les mêmes tènements, de 7° 1/2 à 10° 1/2 et 11°. Ces différences se retrouvent dans les premiers vins décuvés, qui titrent de 6 à 10 degrés d'alcool.

Pour que ces vins soient consommables, les moûts devront être désacidifiés au préalable. Nous ne pouvons douter que le ministre de l'Agriculture n'autorise cette année-ci le déverdissage des moûts, dans les cantons éprouvés d'Olonzac, Saint-Chinian, Capestang, Murviel, Béziers, Servian, Roujan, Pézenas et Montagnac, comme il l'a fait l'an dernier pour toute la France.

On pourra utiliser ainsi ce qui est resté sur les souches. Mais les pertes, dans l'ensemble de la région atteinte, sont cependant fort importantes ; il est difficile de les évaluer ; on ne peut que dire qu'elles sont de l'ordre du million d'hectolitres. — G. T.

Arrêté ministériel autorisant le déverdissage des moûts dans les communes grêlées du Midi. — Par arrêté en date du 23 octobre 1923, est exceptionnellement autorisée, jusqu'au 31 décembre 1923, l'addition de carbonate de chaux commercialement pur ou de tartrate neutre de potasse pur aux moûts de raisins trop acides, récoltés dans les communes suivantes ravagées par l'orage de grêle des 21-22 août 1923 (1) :

Département de l'Aude

Caunes, Pépieux, Peyriac-Minervois, Rieux-Minervois et Trausse (canton de Peyriac-Minervois, de l'arrondissement de Carcassonne).

Argeliers, Bize, Mailhac, Pouzols (canton de Ginestas, de l'arrondissement de Narbonne).

Département de l'Hérault

Azillanet, Cesseras, Félines-Hautpoul, la Caunette, la Livinière et Minerve (canton d'Olonzac).

Saint-Jean-de-Pardailhan et Vélieux (canton de Saint-Pons) ; Assignan, Cazedarnes, Cébazan, Cessenon, Cruzy, Montouliers, Saint-Chinian et Villespassant (canton de Saint-Chinian) ;

(Cantons de l'arrondissement de Saint-Pons.)

(1) Il n'est pas à notre connaissance que des demandes officielles aient été faites pour obtenir cette autorisation, dans le département de l'Hérault (N.D.L.R.).

Capestang, Creissan, Maureilhan, Puisserguier et Quarante (canton de Capestang);

Bassan, Corneilhan (1er canton de Béziers);

Cazouls-les-Béziers et Maraussan (2e canton de Béziers);

Causses-et-Veyran, Laurens, Murviel-les-Béziers, Pailhès, Puimisson, Saint-Geniès-le-Bas et Thézan-les-Béziers (canton de Murviel);

Abeilhan, Alignan-du-Vent, Coulobres, Espondeilhan et Puissalicon (canton de Servian);

Fos, Fouzilhon, Gabian, Magalas, Margon, Néfiès, Pouzolles et Roujan (canton de Roujan);

Caux et Pézenas (canton de Pézenas);

Adissan, Cazouls-d'Hérault et Nizas (canton de Montagnac);

(Cantons de l'arrondissement de Béziers.)

Seront considérés comme trop acides les moûts de raisins présentant une acidité supérieure à celle qui correspond à l'acidité d'une solution de 9 grammes d'acide sulfurique par litre.

L'opération ci-dessus indiquée est autorisée en vue de ramener l'acidité des moûts à traiter à celle que possèdent, en moyenne, les moûts de la même région, en année normale.

En aucun cas, les quantités employées ne devront dépasser, par hectolitre de moût, 200 grammes de carbonate de chaux et 1.000 grammes de tartrate neutre de potasse.

H. Chéron.

Legs « Scevola Bastide ». — Un concours est ouvert entre les propriétaires récoltants et possédant de 1 à 3 hectares dans le département de l'Hérault et ayant obtenu le plus beau rendement de son vignoble pendant les trois dernières années, celle du concours comprise.

Les prix alloués sont :

1er prix : la somme de 1.000 francs, plus le grand diplôme de la « Société des viticulteurs de France ».

2e prix : une plaquette en argent.

3e prix : une plaquette en bronze.

Les récompenses seront distribuées en 1924, à la même époque que la distribution des récompenses du « Concours spécial de la prime d'honneur de l'Hérault ».

Les candidats sont priés de s'inscrire au « Syndicat régional Montpellier-Lodève », 12, rue Edouard-Adam, chargé de s'occuper de la constitution de la Commission d'attribution du « Legs Scevola Bastide ».

Prix d'achat, par l'Etat, de l'alcool éthylique de mélasses et de grains. — Le ministre des finances,

Vu l'article 89 de la loi du 25 juin 1920;

Vu l'article 15 de la loi du 30 juin 1922,

Arrête :

Art. 1er. — Sont fixés ainsi qu'il suit les prix d'achat par l'Etat de l'alcool éthylique provenant de la mise en œuvre des mélasses indigènes et des grains :

Ces prix s'entendent à l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades. Ils laissent à la charge du distillateur le payement de la taxe sur le chiffre d'affaires.

Art. 2. — Les prix fixés par l'article 2 de l'arrêté du 21 novembre 1921 continueront à être appliqués aux alcools provenant de la mise en œuvre des matières premières autres que les betteraves, les mélasses indigènes et les grains.

PÉRIODE DE LA PRODUCTION		FLEGMES et alcools mauvais goût		ALCOOLS RECTIFIÉS (bon goût)	
		Titrant moins de 90 degrés Gay-Lussac	Titrant au minimum 90 degrés Gay-Lussac	Titrant au minimum 95 degrés	Titrant au minimum 95 degrés 6
Du 1er au 31 octobre 1923...	Alcools de mélasse.....	55 fr.	65 fr.	75 fr.	108 fr.
	Alcools de grains.....	60 fr.	70 fr.	80 fr.	108 fr.
Du 1er novembre 1923 au 29 février 1924...	.....	55 fr.	75 fr.	85 fr.	108 fr.
A partir du 1er mars 1924...	.....	60 fr.	80 fr.	90 fr.	108 fr.

Art. 3. — La direction des poudres (service des alcools) fixera les conditions de recette et réglera les conditions de payement, d'emmagasinement et d'enlèvement des alcools et, généralement, toutes les questions de détail soulevées par l'application du présent arrêté.

Fait à Paris, le 24 octobre 1923.

Ch. DE LASTEYRIE.

Résolutions et vœux de la Fédération des Associations viticoles régionales

(10e Assemblée générale) (*Suite et fin*)

La Fédération;

Renouvelle ses vœux antérieurs relatifs à :

La suppression, en ce qui concerne les vins falsifiés ou impropres à la consommation, du recours à l'*expertise légale;* transmission au Parquet des procès-verbaux relatifs à ces vins, l'instruction devant avoir lieu à partir de ce moment suivant les règles du droit commun;

Demande, en conséquence, le retrait de la circulaire de la Direction des Douanes du 13 septembre 1918 et le retour aux règles posées par la circulaire du 12 septembre 1907, en étendant ces règles aux vins impropres à la consommation.

L'Assemblée renouvelant son précédent vœu :

Demande :

Que la taxe de luxe sur les eaux-de-vie soit supprimée.

« La Fédération des Associations viticoles régionales de France demande qu'il soit interdit de vendre sous le nom d'un cru, d'une région délimitée, tout vin ou eau-de-vie n'ayant pas été accompagné à son départ du lieu de production de l'acquit régional spécial à cette région ».

La Fédération;

Considérant que la réglementation instituée par la loi du 28 février 1923, pour la distillation dans les ateliers publics et à domicile, est pratiquement inapplicable; qu'elle apporte des obstacles tels à la liberté et aux conditions habituelles du travail des vignerons, que ceux-ci seront dans l'impossibilité d'utiliser les sous-produits de leur récolte; qu'il en résultera par suite une perte considérable aussi bien pour le Trésor que pour les bouilleurs de cru;

Emet le vœu :

Que l'Administration, à défaut d'une modification de la loi, veuille bien étudier la possibilité d'une application plus conforme, aux besoins réels des

vignerons et aux droits élémentaires de ceux-ci, des dispositions réglementant la distillation.

Que les Commissions de constatation des cours des produits agricoles du sol français soient composées en nombre égal de courtiers et de négociants de la place d'une part, de producteurs agricoles d'autre part, ces derniers étant désignés par les Chambres d'Agriculture et, en attendant leur organisation, par les Offices Agricoles départementaux, sur la proposition des groupements professionnels agricoles intéressés.

La Fédération,

Considérant qu'il résulte de renseignements certains, qu'un projet d'union daouanière entre la France et l'Algérie d'une part, la Tunisie d'autre part, a été préparé par le Gouvernement français qui se propose, dans le but de le rendre applicable au 1er janvier prochain, de le soumettre à bref délai à l'approbation du Parlement;

Considérant qu'en vertu de ce projet d'union douanière, tous produits agricoles ou industriels tunisiens seraient admis en franchise, sans contingentement, tant en France qu'en Algérie, et réciproquement;

Considérant que cette mesure serait de nature à compromettre gravement les intérêts de l'Agriculture française et algérienne, et particulièrement de la viticulture qui, tout en supportant de lourdes charges, n'est ni suffisamment protégée contre la concurrence étrangère, ni favorisée dans son exportation;

Considérant qu'au moment où l'Algérie, avec juste raison, oriente ses cultures vers la production du coton, des agrumes, des vins à haut degré, mistelles, vins de liqueur, etc. pour éviter de concurrencer sur les marchés de la France continentale, la production agricole de la Métropole, il est tout à fait inadmissible de favoriser par l'admission en franchise et la liberté absolue des échanges, la Tunisie, pays de protectorat, habité par une colonie étrangère, nombreuse et réfractaire à toute assimilation, susceptible, grâce à la fertilité de son sol, d'encombrer dans quelques années les marchés de l'Algérie et de la Métropole de produits agricoles qu'elles produisent déjà, en quantité largement suffisante pour leur consommation et de mettre ainsi gravement en péril l'Agriculture et la Viticulture française et algérienne;

Proteste très énergiquement contre ce projet d'union douanière et demande instamment au Parlement et tout particulièrement aux Parlementaires des régions viticoles de s'opposer à son adoption.

L'Assemblée générale de la Fédération des Associations Viticoles Régionales;

Considérant que, contrairement à la plus élémentaire équité, l'agriculture n'a jamais été consultée par les Pouvoirs Publics, à l'occasion des pourparlers économiques entre la France et les autres Nations, tandis que les groupements représentant les autres branches de l'activité nationale étaient appelés à donner leur avis et tenus exactement informés de la marche des négociations;

Considérant que, de ce fait pendant qu'industriels et commerçants français, ainsi consultés, pouvaient sauvegarder dans les diverses conventions douanières, leurs intérêts respectifs, ceux de l'agriculture, surtout de la viticulture, servaient le plus souvent de monnaie d'échange pour des concessions faites à l'industrie et au commerce;

Considérant que, par suite, l'agriculture et particulièrement la viticulture toute entière, et non la viticulture méridionale seulement, ne pouvait que protester après la signature des accords commerciaux contre cette différence de traitement qui s'est toujours traduite par de douloureux sacrifices indûment imposés;

Considérant qu'à l'occasion de la prorogation de la convention franco-espagnole et des revendications formulées à ce sujet par toute la viticulture française et algérienne, divers journaux et de nombreux groupements industriels et commerciaux ont pris prétexte des protestations légitimes qu'ele a formulées contre des conditions douanières qui livrent le marché

vinicole français à la concurrence étrangère, pour se livrer à d'injustes attaques contre elle et contre la viticulture méridionale en particulier;

L'Assemblée générale de la Fédération des Associations Viticoles affirme hautement, une fois de plus, la solidarité absolue de toute la viticulture française et algérienne, et proteste de la façon la plus énergique contre cette campagne de presse et contre toutes ces attaques injustifiées dont le but est de tromper l'opinion publique, et de la dresser contre les viticulteurs qui ne réclament pourtant des Pouvoirs publics que plus d'équité et de justice, dans la protection de leurs intérêts inséparables de l'intérêt national.

Art. 1er (Ajouter au 2e alinéa). — Tout récoltant prétendant avoir droit pour ses produits à une appellation d'origine devra en faire la décla-

Appellations d'origine

ration dans le délai de deux ans, après la promulgation des modifications de la loi du 6 mai 1919, faute de quoi il sera déclaré forclos.

Art. 2 (est à modifier ainsi). — L'action sera portée devant le Tribunal Civil du lieu d'origine du produit dont l'appellation *est revendiquée.*

Ajouter à l'article 7 (l'alinéa suivant) :

Les jugements ou arrêts définitifs décidant pour tous les habitants de la même commune ou partie de commune, l'action prévue aux articles 1er et 17, 2e alinéa, sera applicable à tous les déclarants, une seule intervention s'appliquant à tous les habitants de la même commune ou partie de commune.

Art. 11 (Ajouter les alinéas suivants) :

— Seront considérées comme reconnues et par suite non assujetties au paiement de la taxe des appellations d'origines celles qui, à l'expiration du délai fixé à l'article 17 n'auront pas été contestées.

En cas de contestation, la taxe prévue au dit article 11, ne pourra être perçue qu'en cas de rejet de la déclaration du demandeur et après le jugement intervenu.

Art. 12. — Les appellations d'origine régionales seront accompagnées de la définition des produits qui, en raison de leur mode de production, notamment du terrain des cépages et des procédés de vinification ou de fabrication qui en ont fait la renommée conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

Des Commissions mixtes prises parmi les représentants des Syndicats autorisés seront nommés par le Ministre de l'Agriculture pour définir les dits usages.

Art. 13. — Additionnel : La mention « propriétaire » est réservée à ceux qui vendent uniquement les produits de leur récolte.

Les personnes faisant acte de commerce tout en étant propriétaire, ne pourront employer le mot « propriétaire » que s'il est suivi du mot « négociant ».

Tout vin étranger expédié d'une commune ou d'une région ayant droit à une appellation d'origine ne pourra être vendu et facturé qu'avec la mention suivante très apparente et de couleur différente :

Vin non garanti d'origine mis en bouteille
par X
Négociant à

Vœu spécial à la Champagne :

Conformément à la loi de 1905 et décret de 1911, seuls les vins récoltés et manutentionnés dans la région délimitée auront droit à la mention « Champagne », conformément à la loi du 6 mai 1919 modifiée et conformément aux usages locaux, loyaux et constants qui seront définis par la Commission mixte prévue à l'article 12, 2e alinéa.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 330 francs et au-dessus ; 2e choix, 320 à 330 francs ; 3e choix, 310 à 320 francs. *Vins blancs :* 345 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 375 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 600 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 625 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 275 à 300 fr. ; vin blanc de 310 à 340 francs.

Champagne. — Au cours d'une importante réunion tenue entre les représentants des négociants en vins de Champagne et des vignerons, les prix des raisins pour la vendange 1923 ont été arrêtés sur les bases suivantes : 3 fr. 50 le kilog, soit 1.400 francs la pièce pour les grands crus classés ; les autres crus sont payés suivant leur situation et leur pourcentage par rapport aux grands crus.

Vallée de la Loire. — Nantais. — Les Muscadets ont subi une hausse régulière, ils sont passés de 300 à 325, 350, 375 et même 400 francs les 225 litres. Les gros-plants présentent des écarts assez grands. Si dans le bas de la Loire on n'offre que 125 à 135 francs dans les environs de Vallet et de la Sèvre on les a payés jusqu'à 200 francs les 225 litres.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 6 fr. 50 à 8 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 8 fr. 25 à 8 fr. 50 le degré. Les vins rosés de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.

Midi. — *Nîmes (22 octobre 1923). — Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 9°, de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré non logé ; de 8 fr. à 8 fr. 25 le degré logé. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et situation de la cave. Blanc, de » à » fr. ; Costières de 11° à 12°, de 8 fr. 50 à 9 fr. » le degré. Aramon blanc, de » à » francs, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 640 à 650 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, 350 fr. à » francs.

Montpellier (23 octobre). — Vins rouges 1922, 9 francs le degré. Vins rouges 1923, de 7° 1/2 à 9° de 56 à 70 francs logé. Vins supérieurs 9° à 11°, de 75 à 90 francs le degré ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de 68 à 85 fr. le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 675 à » francs ; marc à 86 , 600 à » francs. Alcools rectifiés à 100°, » francs ; eau-de-vie à 52°, 460 francs ; eau-de-vie de marc à 52°, » à 360 francs.

Béziers (26 octobre). — Récolte 1923 logée : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 60 à 90 francs ; de » à » fr ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 8 fr. » à 8 fr. 25 le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de » fr. » à 8 fr. 50 le degré. Récolte 1922 : Vins blancs Bourret et Picpoul, 9 francs le degré Trois-six de vin, 86°, de 680 à » francs ; eau-de-vie de Béziers, 52°, de 475 à » fr. ; trois-six de marc, 86°, 600 fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc, 52°, 360 fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 21 octobre 1923. Récolte 1922 : 9 fr. le degré. Récolte 1923, cours des vins : de 7 fr. 50 à 8 fr. le degré, retiraison sous-marc, de 8 fr. à 8 fr. 50 le degré.

Carcassonne (27 octobre). — Vins 1922, 8 fr. 50 à 9 fr. le degré. Récolte 1923, en logés, de 8° à 12°, de 64 à 96 francs l'hectolitre. En sous-marcs, de » fr. à 7 fr. 50 le degré environ l'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (27 octobre). — Vins : Récolte 1922, de 8° à 12°, 70 à 105 fr. Récolte 1923 : Vins de Maury, de 16 à 17°, à 10 francs le degré. Récolte 1923, retiraison immédiate, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré ; logé, de 8 fr. à 8 fr. 50 le degré ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, à 700 francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 86 fr. 00 à 88 fr. 50; orges, 65 fr. 50 à 70 fr. 00; escourgeons, 58 fr. à 60 fr. 00; maïs, 70 fr. 00 à 72 fr.; seigle, 64 fr. 00 à 69 fr. 00; sarrazin, 68 fr. 00 à 71 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, » fr.; avoines, 55 fr. 00 à 57 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 78 fr. 58. — Buenos-Ayres, 65 fr. 98. — Chicago, 70 fr. 58. — Sons, 39 fr. 00 à 65 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — saucisse rouge, de 40 à 50 fr.; chair blanche, de 40 à 52 fr.; jaune commune, de 42 à 46 francs; Hollande de 60 à 80 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 95 à 125 fr.; paille d'avoine, de 95 à 125 fr.; paille de seigle, 100 à 130 fr.; foin, 125 à 170 fr.; luzerne, 140 à 180 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 77 fr. 25 (Marseille); d'arachides blanc, 66 fr. 25 (Marseille); palmistes 46 fr. 50; de coprah, 69 fr. 25.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 675 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 242 à 244 francs.

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 80 à 9 fr. 00 — Veaux, 5 fr. 00 à 10 fr. 30 — Moutons, 2 fr. 50 à 16 fr. 00. — Porcs, 6 fr. 00 à 9 fr. 00.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 43 l'unité départ mines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 157 fr. à 163 fr. les 100 kilogrammes; sulfate d'ammoniaque (20/21), 110 francs) — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 18 fr. 50 à 20 fr. 00 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 31 francs. — Scories de déphosphoration 16/20, 0.95 l'un.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0 de cuivre), de » francs, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 72 fr. 00. — **Chaux**, » fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 2 fr. 50 à 3 fr. la boîte. — Oranges Espagne : » à » fr. le cent. — Pommes communes : 40 à 120 fr. — Poires choix, 200 à 900 francs. — Citrons d'Italie : 10 à 30 francs. le cent. — Bananes : 34 à 90 fr. — Ail : 120 à 190 franc. — Champignons : 680 à 1.200 francs. — Endives françaises, de 320 à 480 francs. — Haricots verts du Midi : de 160 à 600 francs. — Pois verts du Midi, de 250 à 300 francs. — Artichauts Breton : de 25 à 90 francs le cent. — Choux-fleurs de Paris : de 30 à 150 fr. le cent. — Tomates de Paris : de 120 à 170 fr. — Aubergines : de 20 à 40 fr le cent. — Raisins du Midi blancs : de 120 à 250 francs. — Noix vertes de 220 à 320 francs. — Chataignes, de 90 à 110 francs.

BULLETIN MÉTEOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 21 au samedi 27 Octobre 1923.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	21 »	14 »	17. 5	3	... 21....	22 »	17 »	19. 5	»
Lundi.....	19 »	8 »	13. 5	5	...22....	14 »	8 »	11 »	0.6
Mardi.....	16 »	11 »	13. 5	2	...23....	14 »	10 »	12 »	4
Mercredi..	17 »	10 »	13. 5	14	...24....	23 »	12 »	17. 5	»
Jeudi.....	16 »	10 »	13 »	15	...25....	28 »	11 »	19. 5	»
Vendredi..	14 »	9 »	11. 5	2	...26....	26 »	13 »	19. 5	»
Samedi....	17 »	8 »	12. 5	»	... 27....	21 »	13 »	17 »	»
	STRASBOURG					ALGER			
Dimanche.	22 »	13 »	17. 5	0.4	...21....	25 »	19 »	22 »	»
Lundi.....	22 »	11 »	16. 5	14	...22....	30 »	19 »	24. 5	»
Mardi.....	13 »	10 »	11. 5	0.4	...23....	29 »	15 »	22 »	»
Mercredi..	21 »	12 »	16. 5	6	...24....	29 »	19 »	24 »	»
Jeudi.....	14 »	12 »	13 »	7	...25....	27 »	19 »	23 »	»
Vendredi..	» »	11 »	» »	1	...26....	28 »	20 »	24 »	»
Samedi....	14 »	5 »	9. 5	10	...27....	30 »	21 »	25. 5	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	19 »	18 »	18. 5	52	...21....	21 »	16 »	18. 5	»
Lundi.....	20 »	» »	» »	»	...22....	27 »	13 »	20 »	1
Mardi.....	18 »	10 »	14 »	1	...23....	19 »	12 »	15. 5	3
Mercredi..	19 »	16 »	17. 5	0.7	...24....	22 »	13 »	17. 5	12
Jeudi.....	20 »	17 »	18. 5	traces	...25....	21 »	14 »	17. 5	0.4
Vendredi..	23 »	10 »	16. 5	»	...26....	23 »	11 »	17 »	6.2
Samedi....	21 »	9 »	15 »	13	...27....	21 »	13 »	17 »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	24 »	17 »	20. 5	»	...21....	17 »	11 »	14 »	»
Lundi.....	19 »	20 »	19. 5	0.7	...22....	18 »	9 »	13. 5	10
Mardi.....	20 »	11 »	15. 5	traces	...23....	16 »	11 »	13. 5	1
Mercredi..	21 »	» »	» »	»	...24....	16 »	12 »	14 »	33
Jeudi.....	23 »	18 »	20. 5	1	...25....	14 »	12 »	13 «	29
Vendredi..	24 »	19 »	21. 5	»	...26....	14 »	10 »	12 »	6
Samedi....	» »	16 »	» »	»	...27....	16 »	14 »	15 »	2

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.